MARKANT aktions-timer

Ausgabe 11/2019

Marketing-Ideen für den POS

SNACKIFICATION

Neue Esskultur: Mini-Mahlzeiten

Snackification meint nicht Fast-Food, sondern anstelle von drei grossen mehrere kleine Gerichte am Tag – und zwar bunt und gesund. Mit einem vielfältigen Angebot an verzehrfertigen oder schnell zubereiteten Mini-Mahlzeiten liegen Sie im Trend.

SORTIMENTE

Obst
- ☐ Äpfel, Bananen, Exoten
- ☐ Getrocknete Früchte, Nüsse
- ☐ Obstsäfte, -salate (frisch)

Gemüse
- ☐ Tomaten, Gurken
- ☐ Rote Bete, Kürbis
- ☐ Wintersalate wie Chicorée
- ☐ Fenchel, Karotten, Paprika
- ☐ Süsskartoffeln, Avocados
- ☐ Ingwer, Samen und Saaten
- ☐ Salat-, Gemüsezubereitungen (frisch, mit/ohne Käse/Wurst)

Brot und Backwaren
- ☐ Baguette (versch. Sorten)
- ☐ Brötchen (versch. Sorten)
- ☐ Laugenwaren
- ☐ Brötchen, belegt
- ☐ Wraps, Quiche, Tarte, Börek, Pizzastücke

Molkereiprodukte
- ☐ Hart- und Weichkäse (versch. Sorten in kleinen Gebinden)
- ☐ Mozzarella, Schafs-/Ziegenkäse
- ☐ Frischkäsezubereitungen, Käsesalate (versch. Sorten)
- ☐ Joghurt, Quark (versch. Sorten, auch vegan)

Fisch, Fleisch & Wurst
- ☐ Lachs, frisch, geräuchert
- ☐ Sardellenfilets, Thunfisch
- ☐ Fischsalate (versch. Sorten)
- ☐ Würstchen, Patties
- ☐ Schinken, Hartwürstchen
- ☐ Fleisch- und Wurstalternativen
- ☐ Fleisch- und Wurstsalate (versch. Sorten, gekühlt und frisch)

Beilagen
- ☐ Kartoffel- und Nudelgerichte (versch. Sorten; gekühlt, TK)
- ☐ Couscous, Quinoa, Hirse, Bulgur (frische Zubereitungen; gewürzte Trockenprodukte)
- ☐ Reis, Nudeln, Hülsenfrüchte gewürzte Trockenprodukte)

Feinkost
- ☐ Suppen (frisch, gekühlt), Brühen
- ☐ Mais, Pilze, Kichererbsen
- ☐ Kokosmilch
- ☐ Essig, Öl (versch. Sorten in kleinen Gebinden), Dressings
- ☐ Fertigsaucen, Miso, Curry-Pasten

Nonfood-Verbundartikel
- ☐ Kochbücher für kalte und warme Snacks, Bowls und Suppen
- ☐ Dosen, Schüsseln (transportabel, mikrowellengeeignet)
- ☐ Bowl-Schüsseln
- ☐ Entsafter, Mixer, Smoothie-Maker

STEP-BY-STEP

1. **Kochboxen bereitstellen.** Stellen Sie Ihren Kunden beispielsweise für eine schnell zubereitete Bowl alle notwendigen Zutaten, inklusive einer Rezeptkarte, zusammen. Damit profilieren Sie Ihren Markt zur Anlaufstelle für gesunde Zwischenmahlzeiten.
2. **Smoothie-Woche anbieten.** Smoothies zählen zu den beliebten gesunden Sattmachern für zwischendurch. Organisieren Sie eine Aktionswoche, in der täglich frisch zubereitete und wechselnde Smoothies aus saisonalem Obst und Gemüse angeboten werden.

MARKANT-TIPP

Essen on the run: Der Weg von Fast-Food zu Good-Food

Gerade das Mittagessen ist aufgrund des flexiblen Lebenswandels nicht mehr fix, erklärt Ernährungsexpertin Hanni Rützler im «Food Report 2020». Konsumenten greifen nun zu mehreren Mini-Mahlzeiten, die häufig gemüselastig und vegan sind, Bowls, Suppen und Burger sind beliebt – am besten aus regionalen Produkten hergestellt, aber geschmacklich gerne exotisch.

geplanter Termin: KW

BRUNCH-AKTION

Schlemmer-Frühstück zu Hause

Ob zu zweit oder im grossen Kreis mit Kind und Kegel, viele Ihrer Kunden geniessen einen ausgiebigen Brunch an einem Sonntag- oder Feiertagsmorgen. Bieten Sie ihnen für ein Schlemmer-Frühstück ein breitgefächertes Portfolio.

SORTIMENTE

Wurstwaren
- ☐ Wurst vom Rind, Schwein, Geflügel (versch. Sorten)
- ☐ Salami vom Rind, Schwein, Geflügel (versch. Sorten)
- ☐ Schinken (versch. Sorten)
- ☐ Regionale Wurstspezialitäten

Fisch
- ☐ Lachs (natur, geräuchert)
- ☐ Fisch-Delikatessen (Krabben, Gabelröllchen)

Molkereiprodukte
- ☐ Milch (Frischmilch, H-Milch)
- ☐ Buttermilch, Kefir, Trinkjoghurt
- ☐ Joghurt (versch. Sorten)
- ☐ Sahne (süsse, saure)
- ☐ Käse (Hart- und Weichkäse, versch. Sorten)

Frühstücksprodukte
- ☐ Süsse Aufstriche (grosse Auswahl)
- ☐ Schokocreme (grosse Auswahl)
- ☐ Müsli und Flakes (versch. Sorten)
- ☐ Porridges (versch. Sorten)
- ☐ Nüsse, Kokosflocken, Samen

Brot und Backwaren
- ☐ Brote, Baguette, Brötchen (frisch, Bake-off und TK)
- ☐ Vollkorn-Produkte
- ☐ Laugengebäck, Pumpernickel
- ☐ Knäckebrot, Toast
- ☐ Feingebäck
- ☐ Glutenfreies Brot

Obst & Gemüse
- ☐ Obst der Saison
- ☐ Äpfel, Bananen, Zitrusfrüchte
- ☐ Gemüse der Saison
- ☐ Tomate, Gurke

Heissgetränke & Getränke
- ☐ Kaffee und Tee (grosse Auswahl)
- ☐ Kakao (versch. Sorten)
- ☐ Milchgetränke (versch. Sorten)
- ☐ Fruchtsäfte, Fruchtschorlen
- ☐ Wasser, Wasser mit Geschmack
- ☐ Sekt, Cava, Prosecco

Nonfood
- ☐ Tee- und Kaffeekannen
- ☐ Tafelservice
- ☐ Butterdosen
- ☐ Brotkörbe und -messer
- ☐ Entsafter, Mixer, Smoothie-Maker
- ☐ Karaffen und Gläser
- ☐ Wurst- und Käseplatten
- ☐ Obst- und Müslischalen
- ☐ Eierbecher, Käsemesser
- ☐ Servietten, Kerzen

STEP-BY-STEP

1. **Verkostungen anbieten.**
   Gerade in der Warengruppe Brot und Backwaren ist ein vielfältiges Angebot entstanden – neben traditionellen Sorten mit Weizen, Roggen oder Sauerteig sind glutenfreie Produkte auf unterschiedlichster Zutatenbasis auf dem Markt. Mit Verkostungen lässt sich der Abverkauf aller Brot- und Backwaren-Variationen ankurbeln. Halten Sie auch Flyer bereit, die über einzelne Zutaten informieren.

2. **Food/Nonfood kombinieren.**
   Von Deko-Artikeln über Saftpresse bis hin zum Käsemesser: Binden Sie für Ihren Frühstücks-Werbeauftritt Nützliches und Dekoratives mit ein. Weisen Sie jeweils mit Schildern gezielt auf die jeweiligen Aktionsartikel hin.

MARKANT-TIPP

Frühstück mit Kindern: Lecker, gesund und farbenfroh

Mit jungen Essern am Tisch kann ein ausgedehnter Brunch zur Herausforderung werden. Unterstützen Sie Eltern, in dem Sie gesondert auf Frühstückszutaten für die Kleinen hinweisen. Milchprodukte, Smoothies, kleine, dekorierte Backwaren, Zubereitungen mit Obst und Gemüse sind dafür geeignet. Buntes Frühstücksgeschirr rundet das Angebot für Kinder ab.

geplanter Termin: KW

FILM AB!

Ideen für den Heimkino-Abend

Ein gemeinsamer Heimkino-Abend mit Familie und Freunden bringt unvergessliche Erlebnisse. Animieren Sie Ihre Kunden auf einer gesonderten Aktionsfläche mit dem passenden Equipment zu einem Filmabend-Event.

SORTIMENTE

Technik

- ☐ DVDs, Blu-rays
- ☐ DVD- und Blu-ray-Player
- ☐ Fernsehgeräte
- ☐ Beamer
- ☐ Stereo Surround-Anlagen
- ☐ Batterien, Akkus
- ☐ Lichterketten, LED-Beleuchtung
- ☐ Leinwände
- ☐ Funksender, Kabel

Nonfood-Verbundartikel

- ☐ Kissen
- ☐ Sitzsäcke
- ☐ Decken
- ☐ Vorhänge
- ☐ Kerzen, Kerzenhalter
- ☐ Servietten und Küchentücher
- ☐ Tischdecken- und -deko
- ☐ Popcorn-Maschine
- ☐ Popcornbecher/-schale
- ☐ Snack-Schalen
- ☐ Gläser, Karaffen
- ☐ Kostüme zum Film

STEP-BY-STEP

1. **Aktion planen.**
   Wählen Sie einen Mitarbeiter aus, der sich für Technik, Kino-Klassiker und aktuelle Kino-Hits interessiert, und beauftragen Sie ihn damit, die Aktion zu betreuen.
2. **Fläche dekorieren.**
   Listen Sie die neuesten Kino-Hits auf DVD und präsentieren Sie diese aufmerksamkeitsstark im Verbund mit süssen und salzigen Snacks sowie Nonfood-Artikeln.
3. **Emotionen wecken.**
   Werten Sie die Präsentation mit Kinoplakaten und Filmrollen auf. Auch das Einspielen berühmter Kino-Songs weckt Emotionen und damit weitere Impulskäufe.

geplanter Termin: KW

Technik- und Praxis-Tipps

STEP-BY-STEP

- ☐ **Frische-Angebot:** In der Obst- und Gemüse-Abteilung sind jetzt vor allem Zitrusfrüchte, Äpfel und Exoten sowie Chicorée, Feldsalat und alle Kohlsorten gefragt. Inszenieren Sie Ihr Angebot mit Körben, Warenkunde und Verkostungen.
- ☐ **Fasching:** Der Start in die «fünfte Jahreszeit» steht bevor – auch ausserhalb der Karnevalshochburgen. Sorgen Sie rechtzeitig für Partybedarf, Spirituosen (auch Mini-Flaschen) und Snack-Artikel.
- ☐ **Hygiene-Massnahmen:** Überprüfen Sie Ihren Markt systematisch auf Sauberkeit, hygienische Mängel oder Schädlingsbefall. Leiten Sie bei Bedarf unverzüglich die geeigneten Massnahmen ein. Die einzelnen Schritte sind im HACCP-Handbuch notiert.
- ☐ **Inventur-Nachkontrolle:** Legen Sie gemeinsam mit Ihren Mitarbeitern fest, bis zu welchem Termin noch offene Fehlmengen abschliessend geklärt werden müssen.
- ☐ **Kunden-Management:** Jeder Kunde, der Mängel an Service oder Waren äussert, trägt dazu bei, das Angebot weiter zu verbessern. Schulen Sie Ihre Mitarbeiter im Umgang mit unzufriedenen Kunden, damit sie optimal reagieren können.
- ☐ **Mitarbeiterführung:** Mitarbeiter tragen wesentlich zum Unternehmenserfolg bei. Informieren Sie sich regelmässig, mit welchen Führungshilfen, Tipps und Tools Sie Ihre Mitarbeiter motivieren können.

Fotos: iStock (coldsnowstorm, AnjelaGr, Nikada, Oleh_Slobodeniuk, evgenyatamanenko)